

第3章 天草魚市場を見学しよう！

「天草魚市場の見学」

- 対象年齢：4歳～（子ども心をもつ大人）
- 実施場所：本渡地方卸売市場（天草市港町 1-29）
- 活動に適した時期：一年中 OK、但し開市日のみ
- 所要時間：40分程度
- 予約：必要。ガイド付きツアー有り。

（例）ぎょぎょっと！天草うお市場体験 <https://umi-bu.com/tours/market2019>

- 海洋教育の12分野：A 生活・健康・安全、E 地球、F 物質、G 生命、H 環境・循環、I 資源・エネルギー、J 経済・産業、K 管理（海を知る）

概要

本渡地方卸売市場*1 は通常個人向けの販売はなく卸売りが行われており、天草漁業協同組合（以下、天草漁協）本渡支所が運営している。天草漁協は 2005 年（平成 17 年）4 月 1 日に合併し、熊本県下最大の漁協となった。本渡地方卸売市場には大きく分けて外洋性の東シナ海、内湾性の有明海および



本渡地方卸売市場の正面玄関

八代海という性格の異なる 3 海域からの魚介類が水揚げされるため、水揚げされる魚介類の種類は豊富である。例えば、外洋性で温暖な東シナ海では小型底曳網や定置網などにより、暖海性のシイラなどの回遊魚やアカハタやカサゴなど定着性の魚介類が水揚げされる。また、天草最南端の牛深周辺では棒受け網漁でキビナゴやイワシ類も水揚げされる。有明海では、一本釣り、流し網、タコつぼ漁等が盛んで、エビ類やマダコ等が水揚げされる。湾口の五和町二江付近の海域では、素潜りによるウニやアワビ漁も行われており、この素潜り漁は五和歴史民俗資料館*2 によると古来より行われてきたようである。八代海は、一年中通して比較的穏やかな海域であるため、ブリやマダイ等の魚類養殖が盛んで、その他にもシラス漁、タチウオ漁などが盛んである。また、本渡地方卸売市場では季節によっても水揚げされる魚介類は変化し、年中行事によっても取引量に変化するので、一年を通して魚市場を見学することで季節的な違いを学ぶこともできる。

ねらい

- ・魚市場を見学することで、天草で水揚げされる魚介類が豊富なことを知り、天草が水産資源に恵まれた海域に囲まれていることに気づく。
- ・セリを見学することで、魚市場はさまざまな仕事をしている人たちがいて成り立っていることに気づき、水産業を身近に感じる。

学びのポイント

- ・天草ではどのような魚介類が、どれくらい水揚げされているのかを知る。
- ・魚市場では様々な仕事をしている人がいることを、働く人の帽子の色に注目して理解する。
- ・年間通して魚市場を見学することによって、季節により水揚げされる種類や量が異なることがわかる。他地域と比較することにより、地域的特性を知ることができる。

準備するもの

- ・長靴
- ・筆記用具・カメラ（スマホでも可）

進め方

1. 天草魚市場の事務室で受付をする。事務室で見学用の帽子を借りて、長靴に履きかえる。
2. セリが始まる前の場内を見学する。魚がどんな状態で市場に並ぶのかを知ることができる。活魚は水槽の中に、一方鮮魚はメた魚を魚函に入れている。



活魚



鮮魚

●豆知識！活魚の取扱は西日本でよく見られるが、東日本では取扱量は少ないか全くない。

3. セリを見学する。セリには活魚と鮮魚の2種類があり、活魚から始まる。



活魚のセリ



鮮魚のセリ



天草では必ずと言っていいほどサメやエイなども水揚げされる

4. 市場内では、帽子の色で誰がどんな仕事をしているかを知ることができる。赤紫色の帽子が仲買人、紺色の帽子は魚市場職員で、セリは決められた人しか参加することができない。



セリに参加する権利のある仲買人（赤紫色の帽子）が品定めをしている



魚市場職員（紺色の帽子）が水揚げされた魚介類を計量し、並べている。

コラム：八代共同魚市場

天草と八代海を挟んで対岸にある八代共同魚市場は、2008年（平成20年）から倒産した漁協に代わり仲買である鮮魚店が経営する珍しい魚市場である。セリは熊本市にある田崎市場と同じボンゼリで行われる（右写真：二枚合わせの小さな黒板に書いた値段をセリ人に見せる方法）。また、本渡地方卸売市場と同じく帽子の色で、仕事が異なる。八代では赤色が魚市場職員、黄色が魚市場のパート職員、青色が仲買人。この魚市場で水揚げされる魚介類は99%が不知火海産である。シラサエビと呼んでいるシバエビやハマグリ、ナマコがよく水揚げされる。市場外では天草市御所浦町の漁師からシバエビを買い付ける仲買さんもいる。ナマコは乾燥させて台湾などに輸出するそう。球磨川が注ぎ込む海域が漁場で、天然のウナギもよく水揚げされる。



八代共同魚市場。ボンゼリの様子

ぎょぎょっと！天草うお市場探検

天草海部では、本渡地方卸売市場でガイド付きの見学ツアーを原則開市日に合わせて行っている。同ツアーではその日揚がった魚介類についてだけでなく、同市場のシステムや、行われるセリ、そこで働く人たちについても説明を行うので魚市場をますます魅力的に感じられる。運が良いと鮮魚店でもある仲買人や魚市場職員から魚の種類や食べ方について教えてもらえることも。



ガイドと水揚げされた鮮魚を見ている様子



仲買人や魚市場職員から教えてもらっている様子

指導のポイント

- ・種類豊富な魚介類が水揚げされているのは、天草が東シナ海、有明海、八代海の性格の異なる 3 つの海に囲まれているためであることを説明し、天草は水産資源に恵まれた環境にあることに気付かせる。
- ・市場で仕事する方々の邪魔にならないよう参加者を誘導する。
- ・参加者に写真撮影等のルール（遠くからなら写真撮影はOKだが、動画撮影は不可）を伝え、魚市場関係者との関係性を良好に保つよう気を配る。

*1 地方卸売市場：知事の許可を受け、自治体・民間企業・組合などが開設する一定規模以上の卸売場をもつ生鮮食料品卸売市場のこと

*2 五和歴史民俗資料館：所在地、天草市五和町二江 384

●参考図書・参考URL

天草漁業協同組合ホームページ <http://www.jf-amakusa.jp>

●関連動画

1. 天草海部 YouTube チャンネル「【トリセツ】ぎよぎよっと！天草うお市場探検」

<https://www.youtube.com/watch?v=4aoViMlmNt0>

撮影者：正角雅代 撮影日：2019年12月22日

天草・海の冒険サポーターズテキスト

第3章「天草魚市場の見学」プログラム編

■発行：天草海部 ■企画・制作：浪崎直子・正角雅代・野間英樹 ■執筆：正角雅代

※本テキストは、2019年度地球環境基金の助成を受けて作成しました。

※本テキストでは、オリジナルを改変しての利用、有償配布、素材の流用を禁止します。